

モロッコ王国の幻のオイル

天然100%高級エクストラヴァージン・アルガンオイル

アルガンオイル Argan Oil

世界中でモロッコ王国だけに生息する、アルガン樹から採られた幻の植物油。

ビタミンE・オレイン酸が豊富（ビタミンEはオリーブオイルの約3倍！）で、

まさに健康と美容に至極のオイルです。

< 食用だからこそ、スキンケアオイルとしても最適です。 >

優れた栄養価	ビタミンE	52.6 (mg/100g)
脂肪酸組成	オレイン酸	45.5%
	リノール酸	31.8%
	パルチミン酸	14.9%

商品のご購入・お問い合わせは… 日本緑茶センター株式会社
〒150-0002 渋谷区渋谷1-11-12 諸戸ビル TEL 03-5464-1115
<http://jp-greentea.co.jp>



内容量 92g 1,995円(税込)

フランス大好きな人のための小さな情報誌

TAKE
FREE

Salut La France

今だから伝えたいフランス [サリュ・ラ・フランス]

特集 パリからモロッコへ思いを馳せる



vol.9

Une brochure sur la France

Photo:Yolliko SAITO



素顔のパリ 20区物語

Photo:Yolliko SAITO

vol.9

1. ダイナミックなソースとお肉。
2. クスクスはまるでパウダースノー
3. お行儀よく並んだタジン鍋
4. 温かいミントティー。ホッとします
5. ブリック 外はパリパリ中はツナと卵とジャガイモ。たっぷりのレモンをかけていただきます
6. モスクの入り口 デートコースの定番です

パリの思い出は“クスクスとミントティー”
 友達が集まると、“クスクスする？”
 でいつの間にか大宴会。
 懐かしい笑顔を思い出す
 エキゾチックな味なのです。



仏蘭西倶楽部 特別インタビュー

駐日モロッコ王国大使 アベルカデル レシェヘブ氏

来日五年目の駐日モロッコ大使ラシェヘブ氏はダンディで素敵な紳士。1月某日、青山の骨董通り側のモロッコ大使館にて、フランス語でのインタビュー。日本、モロッコそしてフランス。3つの国を感じる貴重な時間でした。(S)

日本をどう思いますか？
 独自の大きな文化を持っている素晴らしい国ですね。古い文化を大切にしている反面新しい文化が生まれている。常に生き生きとした文化が感じられる国です。それはモロッコも同じで、古い文化を大切にしながら新しい文化を取り入れようとする所も共通していますね。また様々な文化に寛容な所もモロッコと日本は似ていると思います。

日本で苦勞した事は？
 日本が大好きなので特に苦勞した事はありません。モロッコでは魚も肉も生では食べる事はないので最初はお刺身に苦勞しました。でも、今は大好きですよ。モロッコでも日本食のレストランがたくさんあります。どこもとっても混んでいます。タコ、イカ、イワシ、マグロなどモロッコは日本にたくさん輸出しています。

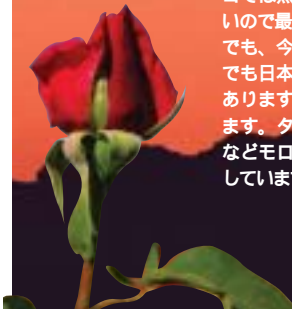
フランスとモロッコの関わりは？
 親しいパートナーといえる重要な国です。モロッコではフランス語が広く使われていますし、いろいろな場所にフランス文化があります。フランスからの観光客もとても多いです。

マグレブ3国の中でのモロッコの特徴は？
 例えば料理ですが、他のマグレブ諸国はトルコ料理の流れからきていますが、モロッコ料理はモロッコで生まれ、各地の料理、例えば地中海、アフリカ、スペイン、フランス料理などの要素を取り入れたものです。

一番好きなモロッコ料理は？
 野菜のクスクスです。

読者の方へメッセージを御願いたします
 モロッコは歴史のある素晴らしい文化を持った国です。砂漠、世界遺産、ビーチ、山脈など景観に恵まれ、自然の美しさを満喫できます。2006年にはモロッコと日本は国交樹立50周年を迎え、両国の友情、実り多いパートナーシップを祝いました。多くの方にモロッコ文化を体験していただきたいですね。是非モロッコへいらしてください。

モロッコ王国大使館HP
<http://www.morocco-emba.jp>





仏蘭西倶楽部

インタビュー



インタビュー
貝山 幸子
(仏蘭西倶楽部主宰)

“日本は私にとって大きな研究所” ライフスタイル提案のパイオニア パトリス・ジュリアンさん

伝えたいのは
アール・ド・ヴィーヴル(暮らしの楽しみ方)

心の景色をチェンジすること
今をパラディ(天国)にすること

難しいことじゃない

庭に咲いている一輪のバラも、私たちが、
生きるというのは本当にアートそのものでしょう？

Patrice Julien

アイデア満載の料理本、ワークショップを通じて「豊かに生きる」ことの神髄を伝えてくれる、パトリス・ジュリアンさん。今年1月、パトリスさんの自宅兼オフィスを訪ねた。和洋折衷の美を凝縮したような一軒家。大小カラフルな鉄鍋が並べられ、センス良くこなれた空気漂うキッチン。陽光いっぱい日のダニング&テラス、壁に掛かったミニ黒板はメニューではなく予定表として活躍している。パトリスさんの人を包み込むような物腰、余韻の残るあたたかい笑顔をそっくりそのまま映したような何とも素敵な癒しの空間だ。
『フランス料理ABC』でパトリス流カジュアルフレンチが話題になってから16年。ル・クルーゼやゲランドの塩などを日本に紹介し、カフェームの火付け役となった彼の、常に一歩先を行く斬新なアイデアには、キラリと光る独創的な哲学がある。

色々な事をされていますが、 パトリスさんにとって仕事とは？

人間は誰もが五感を持っているでしょう？私はまず五感で楽しむことにすごく興味があつた。フランス政府の外交官として地球上の様々な環境に住み、日本では文化担当官として、料理や音楽イベント、展示会など文化のプロモーションを手がけました。でも外務省は公務員の世界だから、どこか抽象的でリアルじゃないんですよ。私は大使館より普通の生活、美術館より生きている文化に惹かれていた。もっとリアルな世界で五感を養う仕事をしたいと思ったんです。そこで今度は日仏学院の副院長を務め、本屋さんやカフェを大幅にリニューアルしました。カフェではクワワッサンとカフェオレの朝食を用意。朝7時に来る生徒さんにも、ぜひクワワッサンを食べしてほしいと思ってね！

その後『フランス料理ABC』のヒットを機に、白金台にレストランをオープン。実際は「五感の楽しみ方」研究所と病院を兼ねたような場所でした。フランスではごく自然に「アール・ド・ヴィーヴル(暮らしの楽しみ方)」が根付いていますが、日本人は楽しみ方を勉強するものと思っていて、どのように楽しめばいいか...と考え込んでしまう(笑)だから私のレストランでは、その方の勤勉さを外すことから始めます。そこが病院なんです。

パトリスさんにとって アール・ド・ヴィーヴルとは？

「今を天国にする」こと。みんないざれと思っているけど、私は天国は今じゃないとダメだと思っています。日本は小さくて、人がいっぱいいて、台風、地震と色々なから、サバイバルでストイックな文化が育つよね。仏教は死後の世界に有効でしょう？今の自分の幸せが壊れる可能性があるから、その後の準備をしなきゃいけないと思うんですね。でもそうするといつも幸せが他のところにある。それはもったいないじゃない？ただ一方で、日本には古くから「一期一会」の精神があります。これがまさにヴィーヴル(生きる)なんですよ！

モロッコ人と日本人

モロッコは極めて伝統的な国。マラケシュの人たちは本当に素直です。人生そのものがノコンセプト。クスクスを食べる時やデルボカ(打楽器)を演奏する時にコンセプトはありません。演奏者の手が動いてリズムが出る。リズムを聴いて体が動く。隣の人が歌い始め、そのうち誰かがスプーンでリズムをとり...やがてパーティーになるんです。でも日本でパーティーというときまづコンセプトから入る。データが多すぎて、脳の働きが強いんですね。日本人は失敗したらどうしようという不安ばかりで日々苦しそうですね？その一番大きな原因がデータ。一期一会は禅の世界だけど、禅はデータの無い世界ですよ！難しい。モロッコ人はラジオも大して聴かず、目の前にあるもの、目の前にある気分です。だから彼らはいい加減だけど、幸せだね。

日本のこれからとパトリスさんのこれから

日本は今ライフスタイル革命の途中です。一人一人が心の景色を変え、企業が固い概念とデータを取り除けば、日本は可能性に溢れていますよ。ディスニーランドより渋谷の街の方がずっと刺激に満ちた遊園地。日本は私にとって大きな研究所なんです。だから私の仕事は、アンチ教育を通して、日本人のイマジネーションを育てること。またこれからは地球人になるために、アイデアとエネルギーの運び手として世界を旅したいね。

モロッコ生まれのフランス人。ナンテール・パリ第10大学卒業後、フランス外務省の公務員としてフランス文化の普及のため、アフガニスタン、ボルトガル、タイ、日本に駐在。日本では文化担当官を務めた後、日仏学院の副院長に就任。本場フランスのカフェ、ビストロのスタイル、ココット鍋のル・クルーゼ、ゲランドの塩、プロヴァンスのハーブなどを日本に紹介する。食器、雑貨、ビデオとコンロ+doなど暮らしにまつわる様々な商品の開発も手がけ、プロデューサーとしてのカリスマ的手腕を発揮。『フランス料理ABC』『暮らしのZEN』『ビストロごはん』『ゆたかに生きる』など著書多数。物事を雰囲気というアングルから見つめ、雰囲気全てで調和の鍵であることを説く、自称「フインキスト」。

patrice julien Lifestyle design office
パトリス・ジュリアン ライフスタイルデザインオフィス
〒145-0063 東京都大田区南千束2-5-4
TEL 03-3727-1395 FAX 03-3720-7634
<http://patricejulien.com/index2.html>

オリエンタルなハーモニーはフランスの思い出の味



レシピ

クスクス (3人分)

骨付き仔羊肉	3本
エシャロット(みじん切り)	1個
鶏のフォン	300～600cc
スパイス各ひとつまみ程度	
コリアンダー	
カルダモン	
ジンジャー	
クミン	

サフラン(少量の白ワインか水に漬けておく)	ひとつまみ
クスクス	100g
塩	適量

- (1) オイルをしばらく鍋を熱し、骨付き仔羊肉をソテーする。
- (2) 子羊肉を取り出し、鍋に残った脂でエシャロットを炒め、その上から鶏のフォンを注ぎ入れる。
- (3) 沸騰したら、スパイス、サフランの漬け汁、クスクスを入れ、約3分さっと煮る。
- (4) 塩で味を整え、ソテーした仔羊肉、蒸揚げた野菜と一緒にクスクスを盛りつける。



タジン鍋

フルリーロゼ	シールドカップ	120cc
ハンドルー付き	3,990円(税込のみ)	
フルリー	プレート 28cm	11,550円(税込のみ)

モロッコでは野菜や肉、魚介を蒸し煮にしたものをタジンと呼びます。その時、欠かせないのがこのピラミッド型のタジン鍋ですが、タジンと聞いて、すぐにあの円錐形の陶器を思い浮かべる方は、そう多くないでしょう。そこで、クスクスをタジンの形に見立ててみました。どうです？タジンに見えますか？

セモリナ粉で作ったクスクスはアフリカ料理。昨今ではフレンチのランチにも登場します。私が初めてクスクスに出会ったのは、1970年代、パリのレストランでの賄いでした。オープンの横で、その余熱を利用して数分で作ることができる一皿はとても魅力的だったものです。水ではなく、鶏のフォンや仔牛のフォンで味付けされていたからかも知れません。その後、このルーツを知りたくて、モロッコとアルジェリアに行きました。彼らの諺に「今日より良い明日はない」があります。今日が最高、そういう生き方もあるのでしょうか。

クスクスは、トマト、サフランで香味付けられたものが多かった記憶がありますが、数回食べた魚貝のクスクスも、忘れられませんが、記憶をたどり、鮮烈な印象のベルベル人の衣装をイメージし、サフラン色のクスクスに、仔羊の肉と素揚げした野菜で仕上げてみました。スパイスをたっぷり効かせて。遠くアラブの影響の漂うこの一品は、懐かしいの一言につきます。

パティスガストロノミー協会 会長 鈴木博士

patis information

4月スタート!

- * ガストロノミスト5級養成講座
- * スイーツディプロマ5級取得講座

人と食をつなぐ・パティスガストロノミー協会
TEL03-3714-0625
東京都目黒区五本木1-40-5
<http://www.patis-swing.net/>

スパイス・クスクス協賛 株式会社ギャバン

GABAN[®]

<http://www.gaban.co.jp/>



300年の伝統を誇る カンパベル陶器

フランス西部、ブルターニュ地方のカンパベルは、ケルト文化を今に遺す独特な文化で知られ、300年以上にわたって一つの文化を形づくり、ささえてきました。伝統的な手法で今に続くカンパベル陶器は、ブルターニュの草花や民族衣装をまとった男女などすべて手描きです。

カンパベル陶器日本総代理店 株式会社ミュゼ

SHOP PLACE OPERA
プラスオペラ
東京都新宿区西新宿3-20-2東京オペラシティ1階
TEL 03-5353-0567
営業時間：11:00～20:00 (2008年1月より19:00まで)

LE SALON DE MUSEE
ミュージアムショップルサロン・ドゥ・ミュゼ
神奈川県横浜市中区日本大通り11
横浜情報文化センター2階ニュースパーク
TEL 045-640-1151 営業時間：10:00～17:30



佐藤陽一のワインなひと時

vol.9 クススの思い出

フランスで働いていたころ、特にパリのレストランの場合、従業員が嗜むで本式の? “クスス” を食べました。

クススの日はなんとなくみんなうれしそう、いつもは不機嫌な感じで洗物をしていた親父さんも(彼がその日の晴れを仕切ります。)、その日に限っては、俺のクススこそ本物! みんな良かったな!!) ぐらいな雰囲気です。てきぱきとスムールを蒸したり、子羊やにんじんなどの野菜を入れたり、いつもとは違った感じで楽しそうです。

特にスムールを蒸す時間に関してはかなりのこだわりがあるらしく、わたくし的には正直なところそんなに違いがあるとは思えない部分もあるのですが、嚼んだときの歯への絡みつき具合が難しいらしく(ほんとなんだろう?) まだまだふたを開けちゃだめ、などと調理場の若い子に指示をしたりしています。

やっとのご飯、みんなで意味もなく「クスクスッ」などと言い合いながらお皿に取り合います。

ここで毎回のように「サート! クススはおなかの中で膨れるから水を飲みすぎちゃだめだぜ! 日本人はわかんないと思うけど」と言われるんですね。その割にはワインは飲んでいいんかいな? と思いがらもみんなすげえ勢いで相変わらず「クスクスッ」といいながら楽しそう。

ひとしきり一杯めを食べ終わって、そろそろここで辛い調味料が出番です。唐辛子で作られたペーストを入れることによって、同じ味わいが続いて飽きてきた感じのときに「ピリッ」とした味わいがまたまた食欲を刺激して、煮込まれた肉や野菜がおいしくなるんですね。

まあ、全体的に落ち着かない若いキュービエなどは毎回のように皿に入れすぎたり、なんで毎回同じなんだろうってくらい同じ展開や会話が繰り返されます。

ちゃんと冷やしていない口せがなんかを飲みながら、こうして月に1度か2度は同じクスス祭りか繰り返されるのです。

いつもはそそくさと食べて仕込みに向かう晴れですが、クススってなんかとても全員参加! みたいな感じがあるので、みんな盛り上がりたてたのかもしれません。

MAXIVIN マクシヴァン
〒106-0032
港区六本木7 21 22
TEL 03-5775-1073
FAX 03-5775-1074
昼 水曜日から土曜日
11:45 - 14:00 L.O.
夜 月曜日から土曜日
18:00 - 23:30 L.O
定休日 日曜日
http://www.maxivin.com/

佐藤陽一

1962年大阪出身、料理人をめざし東京、横浜での調理の修行後、渡仏。1987年から3年間、フランスで修行。世界最優秀ソムリエのフィリップ・フォル・ブラック氏の「ピストロ・デュ・ソムリエ」で研修した。帰国後はエノテカ・ピンクオーリ(銀座)、タイコパン・ロビュション(恵比寿)オストラル(銀座)などのシェフ・ソムリエを経て独立。ワインに限らず飲料全般をプロデュースするための会社「マクシヴァン」を設立。ワイズスクールや



各種イベントなどでのワインの講師の仕事や、コンサルティグを行う。2000年ワイン・レストラン「マクシヴァン」をオープン。2005年全日本最優秀ソムリエ。2007年第12回世界最優秀ソムリエコンクールスペイン大会日本代表。

仏蘭西倶楽部特別イベント

“ワインなひと時” ソムリエ 佐藤陽一氏と共に

パリとワインを中心に
佐藤さんの楽しく為になるお話し
マクシヴァンスペシャルメニューのお食事とワイン
素敵な土曜日のランチをご一緒にいかがですか

3月22日(土)

スタート: 12:00 ~

*料金: 7,000円(税込)

仏蘭西倶楽部スペシャルメニュー(ワイン込み)

*場所: マクシヴァン

*お申し込み・お問い合わせ

仏蘭西倶楽部 E-mail: france-club@cia.co.jp

佐藤陽一氏のテイティングの本、 まもなく刊行です。

構想3年、テイティングは「五感の総動員と同時に理知的アプローチである」との持論をもとに構成されています。発売情報は仏蘭西倶楽部HPでもアップいたします!

お楽しみに(発行: 株式会社ミュゼ)

http://www.franceclub.jp/

モロッコ、 旅の風景

文/ 渡辺敦子(株アクアメール)

で夏の数日を過ごしている。光と影、つま弾くギターの音色、冷えたシェリー酒、薄紫色の夕暮れ。アンダルシアのちいさな村に恋した英国人夫妻は、夢のように素敵な白い家を手に入れた。



中庭にはレモンとジャスミンの樹、彼らの自慢だ。照りつける日差しに涼しい葉陰をつくる。明日はモロッコへ行ってみようか。プールサイドで紅茶を飲みなが

ら、私たちはすぐ近くの異国へ思いを馳せた。

ヨーロッパとアフリカが見つめあうジブラルタル海峡。スペインの港アルヘシラスから対岸のモロッコ、タンジェの町までフェリーで渡る。約1時間の短い航海。エンジンのうなりと波の躍動感が伝わってくる船旅は、飛行機でほんとと飛び越えてしまうよりも2つの大陸の距離を体感できる気がする。タンジェの町は港に面していて、高台に家々がはりつように建っている。壁に囲まれた要塞のようだ。大きな城門をくぐり抜けたとたん、別世界へ入り込んでしまった。波止場からついてきた背の高い青年がさりげなくガイドを始める。迷路のような細い道を、泳ぐように彼は歩いていく。イスラム紋様のタイルに囲まれた壁にはカラフルな小鳥たちが入った鳥籠がいくつもぶらさがり、スパイスの匂いが鼻をくすぐる。何をしてもなく道端にたたずむ男たちの強い視線や、ペールの向こうから覗く女たちの黒い瞳が、次々と目の前にあら

われては消える。不思議な葉草を量り売りする店、まるで平たいパンを山積みにする露店。目にするものすべてが初めて、混沌としたタンジェの町を私たちは流れに任せるように夢中で歩き回った。ふと友人たちが立ち止まり、1軒の店先でなにやら真剣に吟味していると思ったら「この木のドア、とっても気に入ったわ。イギリスの家の納屋にどうかしら?」とさつが、住まいに並々ならぬ情熱を傾ける英国人!

甘いミントティーで喉を潤し、モロッコの郷土料理タジンを堪能しながら、わが友人はガイド青年を質問攻めにしている。彼女の面談によれば彼は27歳。今は無職でガイド稼業、どうかしないといけな。年下の彼女と結婚もしたい...。どこの国でも、希望や悩みは同じ。違かった異国が、彼の微笑みとともに少し近づいた気がした。帰りのフェリーの時間をガイド青年が気にしだす。最初はおそろおそろ歩いた路地の奥を今はもっと覗いてみたいけれど、短いモロッコ滞在はもう終わりに近づいていた。私たちが見えなくなるまで手をふっていた彼の姿が、モロッコ最後の風景となった。

アンダルシアの乾いた大地を、心地よい疲れとともに車を走らせ家路につく。沈黙の合間を涼風がすり抜けていく。村へ戻ると、薄紫色の夕暮れが坂道を優しく包んでいた。異国の強い日差しと刺激に疲れた身体を、たっぷりのお湯に沈めたい。スパーツにさらさらと溶かす。手足をばさりと疲れがゆるりりとはどけていく。海藻の力がやすらぎと保湿をもたらしてくれるのだ。美容の国フランスのタラソテラピーが旅先でも楽しめるから、これはいつもの手放せない。色も香りもついていないので自分で好みの香りをつけられるのがいい。いつものアロマオイルを数滴たらそうとしたその時、ゆたかなジャスミンの芳香が中庭からそっと立ちのぼってきた。そうだ、今夜はこの香りでバスタイムを愉しむことにしよう。見上げると、アンダルシアの漆黒の空に鮮やかなオレンジ色の月が、シュルレアリスム絵画のように浮かんでいた。



バン・ド・ヒマンタリア入浴剤
(25g) 515円(税込)

商品のご購入・お問い合わせは...

株式会社アクアメール http://www.aquamer.co.jp 東京都港区赤坂8-4-7 TEL03-5414-7187 FAX03-5413-6342

“モロッコで歌いたいのですよー”

私が住んでいたパリ11区オーベルカンプ通りのそばにはマグレブ3国（モロッコ・チュニジア・アルジェリア）の人が多く住んでいる。マグレブのお店は多く、レストラン、雑貨屋、肉屋、総菜屋、お菓子屋、CDショップがあり酒屋にはモロッコワインが並び、パリにいながらオリエンタルな日々だった。

地下鉄の駅から私のアパートマンまでは食の世界旅行地帯。テイクアウトのお店だけでも、クスクス、トルコ、イタリア、中華、フランス、寿司、アフリカ料理があり私は1週間に1度はクスクスを食べていた。友達が集まるとよく行っていたのがベルベル料理（ベルベル人は北アフリカに住む原住民）

L'homme bleu 55 bis, rue Jean-Pierre Timbaud 75011 Paris

雰囲気のある店内はいつも満席。クスクスもタジンも絶品。サービスのお兄さんはベルベル人でモロッコのマラケッシュに近くとこ生まれた。その昔、松田聖子が“マラケッシュ”という歌を歌っていたから地名は知っていたけどなんだか遠い国だと思っていた。でも、近いんですよー。フランスにいるとモロッコはとっても近くに感じる国なのです。お兄さんかマラケッシュ話をたくさん聞いて、“ふーん、マラケッシュは迷路みたいな街なんだー”と聖子ちゃんの歌を聴き直してみたりして。

一度だけマラケッシュに行った事がある。私の期待以上にエキゾチックで一度入ったら出れないようなまさに迷路の街。感動の連続でした。

私は調度フランス語で歌う服部良一プロジェクトをスタートさせたばかりの時期で夕日を見ながら“蘇州夜曲”市場のにぎわいを見ながら“東京ブギ”を歌いながら歩いておりました。

“モロッコで歌ってみたいなー！！”あれからずっと思っております。

誰かかなえてくださいませー！！

この春、再びエディット・ピアフを歌います！-----

ヴォーカル/貝山幸子 ヴァイオリン/渡辺剛 ピアノ/合野典子

3月11日(火)エディットピアフをたくさん歌うよーライブ

時間：19:30スタート チャージ3000円（ドリンク別）

場所：目黒音の箱 予約・お問い合わせ：TEL03-3445-8569

3月14日(金)“エディット・ピアフ 愛のシャンソンを歌う”

東京オペラシティランチャタイムコンサート

時間：11:45開演 入場無料

場所：東京オペラシティ コンサートホール

お問い合わせ：東京オペラシティビル TEL03-5353-0700

貝山幸子 “サリュ！パリ！サリュ！シャンソン”

http://salut-paris.com/

今だから見たい
フランス映画 vol.9

冒険者たち

-LES AVENTURIERS-

監督：ロベール・アンリコ
原作：ジョゼ・ジョヴァンニ
音楽：フランソワ・ドゥルベ
出演：アラン・ドロン/リノ・ヴァンチュラ/
ジョアンナ・シムカス/セルジュ・レジアニ

公開/1967年 110分
販売元/アムネスソフト
エンタテインメント株式会社
品番：TDHY-9019



40年以上も前の作品だけど、いつ見てもドキドキを与えてくれる。アラン・ドロンの美しくワイルドな魅力が満載。
ドロン自身も“一番好きな作品だ”と言っているそうです。青春の光と残照。
音楽の素晴らしいさとともに心にしみいる映画です。SACHIKOのいかにお勧めです!!

あらすじ

パイロットのヌー（アラン・ドロン）と自動車エンジニアのローラン（リノ・ヴァンチュラ）は親友。美しい、前衛アーティストのレティシア（ジョアンナ・シムカス）と出会う。3人はそれぞれの夢を持つが現実によってそれを砕かれてしまう。そんな3人は軍が海底に落ちてしまったと噂される宝を探しに海に出る。男2人と女1人の微笑ましい微妙な関係は、ある日までの存在が持っていると言う密航者を乗せたしまった事から狂いはじめる・・・
三人の男女の愛と友情を語ったロマン溢れる冒険譚。珠玉の名作。

貝山幸子

シャンソン歌手/サリュ・ラ・フランス編集人/
仏蘭西倶楽部主宰

仙台市出身。1993年単身パリへ。パリでたくましく生活をしながら音楽探訪の日々を送る。97年パリで音楽活動を再開。99年帰国。超次元音楽館やカフェユースールシリーズをプロデュースし、日仏で独自の世界を発信する。2003年にアルバム“月を噛む”発表（NES18964 2700円）。フランス語の“東京ブギ”“蘇州夜曲”は、日仏で高い評価を受けている。乙女座 O型



▲
パリ
お宅
訪問 vol.9
Mosquée de Paris
パリ・モスク

39 rue Geoffroy St Hilaire 75005
01 43 31 38 20
Censier Daubenton
7番線、徒歩2分
サロン・ド・テ 9:00 - 24:00
レストラン 12:00 - 15:30、
19:00 - 23:30
無休

「クスクス食べにモスク行こう！」お楽しみのお散歩コース。植物園をのんびり歩いてお腹がすいたらモスクでクスクス。サロン・ド・テでは朝から晩までミントティーとアラブ菓子が楽しめます。（凄く甘いけど）実際に使われているイスラム教の礼拝所ですが、サロン・ド・テとレストランは誰でも気軽に入れます。そばにはアラブ世界研究所があります。パリにいながら小旅行。パリっ子でいつもにぎわっている空間です。

http://www.la-mosquee.com/



仏蘭西倶楽部主宰/シャンソン歌手

貝山幸子とパリを120%楽しむ講座

“素顔のパリ”

*JTBカルチャーサロン新宿校/梅田（大阪）校

アリアンスフランセーズ仙台にて開講。随時受付中。

詳細お問い合わせ

JTBカルチャーサロン TEL 03-5324-7556（新宿）

TEL 06-6348-1470（大阪）

アリアンス・フランセーズ仙台 TEL 022-225-1475

素敵にフランス！

本誌発行元のキャトルヴァンアンコーポレーションはフランスを素敵に表現する会社です。各種イベント、コーディネート、コンサート企画、運営、印刷などフランスの空気を伝えたいと思います。お気軽にお問い合わせください。仏蘭西倶楽部と一緒に楽しいイベントをしませんか？

お問い合わせ / france-club@cia.co.jp

紹介します！ vol.4

Je vous présente!

光太郎君 3ヶ月

大宮市出身の

フレンチブルドッグ

仏蘭西倶楽部デザイン部門にて今年やってきました！親分が目に入れて遊んでいます。頭のてっぺんの黒ブチがチャームポイント。



編集後記

いろいろとご縁がありましてマグレブ3国の中でモロッコを取り上げました。知れば知る程大好きになる国モロッコ。みんな集めてクスクス/パーティーを開きたくなくなりました。フランスはコスモポリタンな国。機会があったら、他の文化も特集したいと思っています！（S）

読者プレゼント

*アックアメル入浴剤 3個セット

5名様（P9掲載）

*日本緑茶センター アルガンオイル

3名様（裏表掲載）

応募方法

お名前、年齢、ご住所、電話番号、メールアドレス、ご希望の商品を明記の上

*FAX 03-5488-7783

*メール france-club@cia.co.jp

*ハガキ

〒108-0074東京都港区高輪2-1-13-205

キャトルヴァンアンコーポレーション内

サリュ・ラ・フランス読者プレゼント係

へご応募ください。尚商品の発送をもって発表とさせていただきます。（2008年3月29日締め切り）

Salut La France

2008年2月10日発行（隔月10日発行）第9号

発行 仏蘭西倶楽部

（キャトルヴァンアンコーポレーション内）

配布先/日本全国のフランス関係機関他

FAX 03-5488-7783

E-mail france-club@cia.co.jp

HP http://www.franceclub.jp/

発行人：Yuko YOKOYAMA

編集人：Sachiko KAIYAMA

編集：Madoka YOSHINO

Harumi DOI

デザイン：Yuichi WATANABE

Mani KURIHARA

Photo：Yolliko SAITO

Mayumi Abe

印刷：CIA Corporation

merci à Kaori Tamako, Sachiko, Shoko, Takako,

Rie, Shuko, Junjun

© 仏蘭西倶楽部

本誌掲載の記事、写真の無断転載を禁じます。